

Сведения об условиях питания.

В МБДОУ детском саду №4 села Унароково организовано 4-х разовое питание, согласно утвержденному примерному 10-дневному меню, разработанному на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и нормах питания, установленных требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей раннего и дошкольного возраста.

Ежедневное меню обеспечивает 75% суточного рациона, при этом завтрак составляет 20% , второй завтрак 5%, обед 35%, полдник 15% суточной потребности в пищевых веществах и энергии.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее)

Возраст детей	Завтрак	2-завтрак	Обед	Полдник
от 1 до 3-х лет	350	100	450	200
от 3-х до 7-ми лет	400	100	600	250

Завтрак (8.30.-9.00) – каша, или овощное блюдо, или яичное, или мясное. В качестве напитка – чай, чай с молоком, бутербродом с маслом и (или) сыром.

2-й Завтрак (10.30.-11.00.)– яблоки, сок.

Обед (12.00-13.00) :

Салат, овощи по сезону.

Первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, рыбный суп, суп с крупами или макаронными изделиями и т.д..

Второе блюдо – мясное, рыбное, из мяса птицы, с гарниром.

Третье блюдо – компот или кисель из свежих или сухофруктов, сок (напиток) промышленного производства. Хлеб ржаной и пшеничный.

Проводится (С-витаминизация) третьих блюд.

Полдник (15.30.-15.50) – уплотненный, включает в себя блюда из творога, овощей, рыбы, выпечка собственного производства (ватрушка с творогом, сладкая булочка и т.д.), а также напитки – молоко, какао с молоком, кофейный с молоком, кефир.

Организацию питания детей (получение, хранение, и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи в группах) осуществляют работники образовательной организации в соответствии со штатным расписанием и возложенными функциональными должностными обязанностями (кладовщик, повара, кухонный рабочий, воспитатели, младшие воспитатели).

Приготовление блюд осуществляется на основании

технологических карт оформленных в картотеке блюд в соответствии с десятидневным меню. При отсутствии, каких – либо продуктов производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности.

Ведется бракераж готовой продукции с регулярной оценкой вкусовых качеств. Выдача пищи с кухни проводится только после снятия пробы медсестрой и членами бракеражной комиссии с отметкой в журнале о вкусовых качествах готовых блюд. Суточная проба хранится в специально отведенном холодильнике. Срок хранения соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В группах организован питьевой режим.

В уголках для родителей размещается информация: ежедневное меню для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей, организация питания детей по сезонам.

Ежемесячно и ежеквартально проводится анализ выполнения натуральных норм продуктов питания, подсчет калорийности, содержание белков, жиров и углеводов.

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

- ✚ Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- ✚ Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- ✚ Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
- ✚ Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
- ✚ Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.
- ✚ Соблюдение гигиенических требований к питанию (безопасность питания).

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в кладовой с соблюдением требований СанПиН, с условиями их хранения и сроками их реализации, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно – технической документацией. Складское помещение для хранения продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха, достаточным холодильным оборудованием с контрольными термометрами.

Устройства, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания.

Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.